

Mein Menü

Marinierter Thunfisch mit zweierlei Gurke und Buttermilch

*

Suppe vom Parmesan mit Artischocke und Chiliöl

*

Saltimbocca und Ragout vom Kaninchen mit Karottenallerlei und Kartoffellasagne

*

Pochierter Rhabarber im Himbeer-Vanillefond mit Milchreiseis

3 Gänge 55,00 € 4 Gänge 70,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Ofentomaten und Gemüsechips 10,00 €

*

Marinierter Feldsalat mit Blumenkohlcouscous und Granatapfelkernen 15,00 €

*

Mediterrane Kalbspaté mit Fenchelsalat und Sauce von geräucherter Forelle 17,00 €

*

Marinierter Thunfisch mit zweierlei Gurke und Buttermilch 18,00 €

*

Pot au Feu vom Ochschwanz 12,00 €

*

Suppe vom Thüringer Bärlauch mit gezupften Serranoschinken 10,00 €

*

Suppe vom Parmesan mit Artischocke und Chiliöl 10,00 €

Von Fisch und Fleisch

Gebackener Kabeljau mit Frühlings-Röstkartoffelsalat und Bärlauchcremé 30,00 €

*

Zander in der Brotkruste mit Gurkengemüse und schwarzen Tagliatelle 32,00 €

*

Geschmortes Bäckchen und rosa Hüfte vom Kalb mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 33,00 €

*

Lammschulter unter der Bärlauchkruste mit Artischocken-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln 30,00 €

*

Saltimbocca und Ragout vom Kaninchen mit Karottenallerlei und Kartoffellasagne 34,00 €

Vegetarisch

Ravioli von Mohn, Ricotta und Feige mit sautierten Steinchampignons in Salbeibutter 25,00 €

*

Gebackene Artischocke mit Gurkengemüse, confierter Tomate und Kartoffellasagne 26,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 14,00 €

*

Marinierter Bergkäse mit Walnussöl und confierter Tomate 14,00 €

*

Geschmolzener Brie de Meaux mit Apfel und Pancetta im Crepes gebacken 15,00 €

*

Cremé Brûléé von der Valrhonasschokolade mit Eis und Salsa von der Guave 16,00 €

*

Salzbutter-Cremé Caramel mit geschmortem Rhabarber und Rosmarineis 16,00 €

*

Pochierter Rhabarber im Himbeer-Vanillefond mit Milchreiseis 16,00 €